раздел 46

Кассен Раздаточный материал 1:

добро пожаловать в кассен

*Оговорка: факты в настоящем сценарии абсолютно вымышленные. Любое сходство с реальными фактами – это просто совпадение.*

#### сообщество фэн в кассене

Сообщество фэн, говорящее на фэнском языке, насчитывает около 300 000 человек, проживающих в Кассене, развивающейся стране с населением около 6 миллионов. Хотя когда-то Кассен был довольно бедной страной, экономическая ситуация в нём несколько улучшилась благодаря разработке месторождений нефти и драгоценных металлов на юге. В нём демократическая система управления с выборными президентом и парламентом. Кассен состоит из четырёх провинций, и часть власти передана на провинциальный уровень.

Хотя фэн насчитывают около 5% населения страны в целом, они составляют подавляющее большинство в восточной провинции. У сообщества фэн всегда была довольно эгалитарная традиционная система управления без специальной руководящей иерархии. Бабушка президента происходила из сообщества фэн, но очень немногие фэн занимают высокие государственные должности. В целом, они склонны рассматривать своё сообщество довольно обособленное от остального общества Кассена, хотя молодёжь более интегрирована.

Кроме нескольких небольших групп меньшинств большая часть остального населения Кассена (около 80%) - довольно однородная культурно группа, именуемая касси. Она говорит на касском языке и переселилась в страну задолго до начала колониального периода. Дискриминация на основе этнической принадлежности или других факторов запрещена конституцией Кассена, за исключением исправления допущенных в прошлом несправедливостей.

Около 1950 г. большую часть сообщества фэн по-прежнему составляли кочевники, пасшие своих коз и верблюдов на обширной территории в данном регионе. Постепенно члены сообщества фэн начали селиться в маленьких деревнях и заниматься земледелием. Когда в конце колониального периода были установлены границы Кассена, кассенское сообщество фэн было отделено от остальных фэн, которые теперь насчитывают 50 000 человек и проживают в соседнем государстве к востоку от Кассена. Обе группы фэн по-прежнему придерживаются подобных культурных практик и сохраняют между собой некоторые личные связи (укрепившиеся в последнее время благодаря использованию социальных сетей). Периодические конфликты между государствами в приграничных восточных регионах препятствуют регулярным контактам между группами.

За последние двадцать лет из-за продолжительной засухи, безработицы, конфликтов и общей тенденции к урбанизации в стране много молодёжи и людей среднего возраста из сообщества фэн Кассена переселилось из небольших деревень удалённых сельских районов в города южного Кассена: столицу Кассини и Амала (главный деловой центр). Около трети фэн проживает сейчас в периферийных посёлках на окраинах этих городов. Их экономическое положение часто весьма нестабильно, и они относятся к числу самых бедных переселенцев. В пригородах очень плохие санитарные условия и водоотводные сооружения.

#### кассенские изготовители сыра фаноко

Среди фэн Кассена (особенно в восточных и южных провинциях) много сыроделов, изготавливающих то, что они называют сыром фаноко. В соседней стране сыр фаноко изготавливают только в сельской западной провинции.

Сыры фаноко изготавливают на основе непастеризованного процеженного через ткань козьего и верблюжьего молока. Молоко смешивают со свёртывающим (сгущающим) ингредиентом и семенами кунжута. Более опытные сыроделы добавляют целый ряд различных семян, сухофруктов и орехов, что придаёт сырам определённую структуру, но вкусовые качества достигаются преимущественно благодаря процессу созревания. Городские сыроделы менее опытные и для придания структуры склонны использовать смесь семян кунжута.

Сыр созревает в течение нескольких месяцев в холоде для придания очень резкого вкуса. Хотя среди кочевников холодные условия для созревания создавались путём хранения сыра в завёрнутых в мокрую ткань глиняных горшках, это было затруднительно при нехватке воды. После расселения фэн в деревнях некоторые сыроделы вместо старого способа стали выкапывать неглубокие ямы для хранения горшков под землёй.

Верблюжье молоко плохо свёртывается, поэтому для изготовления сыра фаноко необходим специальный свёртывающий растительный ингредиент. Это растение называется гоилама, и оно произрастает только на востоке Кассена и западе соседней страны (т.е. оно является коренным только для данного региона). Регион его распространения охватывает все районы прежнего проживания сообществ фэн, но не городские районы на юге Кассена. Некоторых людей беспокоит рост потребности в растении гоилама в случае активизации изготовления фаноко, что создаст нагрузку на его дикорастущую популяцию.

Навыки по изготовлению сыра фаноко передавались неформальным способом от старших сыроделов (преимущественно женщин) их помощницам. Для деревенских женщин в сельской местности и групп переселенцев (как мужчин, так и женщин) в пригородах сыроделие представляет собой общественную деятельность. Общинный характер сыроделия в пригородах позволяет фэн восстанавливать связи с людьми из нескольких близлежащих деревень и поддерживать тем самым свои контакты с «домом». В настоящее время у сыроделов нет никакой профессиональной ассоциации.

Сегодня для большинства фэн употребление в пищу сыра (который традиционно могли есть только представители этого народа) обеспечивает связь между сельскими и городскими фэн, а также фэн из Кассена и соседней страны. Они чувствуют, что это важная часть их идентичности как сообщества, олицетворяющая плодородие земли. Фэн верят, что сыр обладает свойствами, благотворно воздействующими на здоровье.

Особенно фэн любят есть сыр фаноко с лепёшками на «День хлеба» (отмечается ежегодно 10 ноября), когда они празднуют мифическую историю группы фэн, которая выжила благодаря хлебу и сыру в течение 60 дней, когда задержались дожди. Хотя не все фэн празднуют «День хлеба» одинаково, как правило, люди выкраивают время, чтобы провести его со своими большими семьями во время специальных выходных, даже (и, возможно, особенно) в незаконных пригородных посёлках, где жизнь особенно тяжела.

Хотя другие народы Кассена в прошлом обычно не ели сыр фаноко, жёстко высмеянный в 1970-х гг. крупной литературной фигурой касси как «имеющий вкус козьего навоза, потёртого о верблюжьи туши», в последнее время он стал модной вечерней закуской в ряде изысканных городских кафе и ресторанов. Это значительно увеличило спрос на сыр фаноко со стороны состоятельных молодых городских профессионалов («яппи»), которые теперь любят перекусить им и дома и хотят, чтобы он приобретал новые вкусы (например, перца чили).

Слаборазвитая транспортная сеть ограничивает поставки сыра из сельских районов, поэтому спрос по преимуществу удовлетворяется несколькими сыроделами фэн из пригородных районов (в количестве около 25 человек), которые в основном вынуждены привозить необходимые ингредиенты из восточного региона. Поскольку многие молодые сыроделы, переехавшие на юг (многие из них мужчины, которые на востоке никогда не помышляли о сыроделии), теперь живут вдалеке от более опытных мастеров, передача навыков сыроделия менее регулярна, чем в деревнях.

Другой проблемой, с которой сталкиваются сыроделы фэн в пригородах, кроме доступности растения гоилама, является недостаточно развитая транспортная система, которая не позволяет осуществлять поставки свежего козьего и верблюжьего молока. В результате некоторые стали использовать пастеризованное коровье молоко, из-за чего сыр стал мягче и получил другой вкус. После созревания у него нет резкого вкуса, поэтому некоторые добавляют в него перец чили.

Один из крупных производителей сыра в стране, уже производящий для местного рынка такие сорта как камамбер, чеддер и гоуда, планирует запустить линию по производству фаноко с использованием пастеризованного коровьего молока и искусственного свёртывающего ингредиента. Созревание будет происходить в холодном помещении. В интервью местной газете управляющий директор компании рассказал о том, что они подали заявку на регистрацию фаноко в качестве товарного знака, которую будут использовать для продвижения сыра.

#### сохранение изготовления сыра фаноко как часть процесса инвентаризации

Год назад Республика Кассен ратифицировала Конвенцию нематериального наследия, и в своей государственной политике стала руководствоваться идеей о том, что охрана НКН должна вносить вклад в устойчивое развитие. Министерству культуры было поручено разработать перечень НКН, имеющегося на территории страны, и оно попросило Университет Кассена оказать помощь в создании перечня с участием сообществ.

Вследствие консультаций, проводимых в процессе инвентаризации в четырёх провинциях, сообщество фэн идентифицировало изготовление фаноко в качестве части своего НКН; кроме того были идентифицированы некоторые угрозы и риски. Команда по инвентаризации созвала совещание с участием различных представителей сообщества и групп для того, чтобы обсудить инвентаризацию изготовления сыра фаноко и предложить проект плана по охране, который можно будет вернуть сообществу фэн (в том числе сыроделам) для дальнейшего рассмотрения.

На совещание также были приглашены другие заинтересованные стороны, включая бизнесменов и представителей Министерства торговли и промышленности и Министерства здравоохранения. Министерство здравоохранения занимается (и это входит в число его самых неотложных задач) улучшением здравоохранения и санитарных условий для людей, проживающих в стремительно растущих городских и пригородных районах. Кроме того через Министерство торговли и промышленности правительство Кассена содействует развитию инфраструктуры сельских районов и поддерживает мелких производителей.

На совещание был приглашён чиновник Министерства торговли и промышленности, ответственный за консультирование муниципалитетов и местных сообществ по вариантам устойчивого развития. Также был приглашён юрист фэн, которого будет сопровождать младший специалист по вопросам интеллектуальной собственности.

В настоящее время законодательство в сфере интеллектуальной собственности в стране охватывает только традиционные формы защиты интеллектуальной собственности, включая патенты, товарные знаки и географические указания. Традиционным знаниям или традиционным формам культурного выражения специальная защита интеллектуальной собственности не предоставляется.

Правительство может выделить не более 200 000 долл. на поддержку плана по охране, помимо работ по созданию инфраструктуры или дипломатических (миротворческих) усилий, которые также могут понадобиться.

#### дополнительная информация для неигровой версии

Как правило, сообщество фэн употребляет фаноко в течение всего года, хотя особое место он занимает в меню Дня хлеба. Некоторые другие жители Кассена хотят включить фаноко в перечень как наследие Кассена, что оскорбляет некоторых членов сообщества фэн.

В настоящее время сыр фаноко изготавливают преимущественно в сельской местности, но всё больше городских сыроделов желают организовать его производство в пригородных районах. Под финансирование на нужды устойчивого развития больше подходят правительственные проекты в сельской местности, но одной из проблем с созданием инфраструктуры в восточных провинциях на сегодня является то, что в регионе периодически вспыхивают приграничные конфликты. Поэтому могут быть оправданы некоторые расходы в пригородных районах, если они будут финансироваться через торговую ассоциацию сыроделов.

Большинство сыроделов фэн недовольно производством сыра из пастеризованного или коровьего молока. Для фэн, изготавливающих и употребляющих сыр фаноко, важен вкус; они предпочитают, чтобы сыроделы внедряли такие новшества, как тонкие комбинации фруктов, орехов и семян для придания сыру скорее новой структуры, вместо добавления острых приправ наподобие перца чили, которые конкурируют со вкусом, получаемым благодаря полному созреванию сыра.

Министерство здравоохранения беспокоит использование непастеризованного молока при изготовлении фаноко, но оно может разрешить его, если молоко будут перевозить на авторефрижераторах и проверять перед применением. Сыроделы фаноко не против учреждения ассоциации для защиты своих прав и лоббирования более благоприятных условий, но они никогда серьёзно не думали об этом. Они не всегда хранят сыр под землёй в процессе его созревания, особенно на заболоченных почвах. Министерство здравоохранения обеспокоено насчёт медицинских последствий созревания фаноко под землёй в пригородных районах, где почва может быть загрязнена канализационными отходами.

Сыродел фэн изготавливает фаноко со вкусом чили из пастеризованного коровьего молока и искусственных свёртывающих веществ, рекламируя этот сыр как «псевдофаноко» для рынка яппи в городах. Городской бизнесмен планирует зарегистрировать товарный знак фаноко и создать заводскую производственную линию, используя традиционные методы. Он предложил помочь традиционным изготовителям фаноко, спонсируя ежегодную ярмарку в городе, где они могут продавать свою продукцию и делиться рецептами. У него есть несколько старых авторефрижераторов, которые могут предоставляться сыроделам, если они пожелают сотрудничать на торговой ярмарке.

Хотя любой может научиться делать фаноко, изготовители этого сыра стремятся изыскать способы предотвращения использования этого названия в отношении сыра, изготовленного неправильным способом, для защиты своего рынка. Фасилитатор может помочь группе обсудить последствия использования различных стратегий защиты интеллектуальной собственности (сертификационных, коллективных товарных знаков и/или наименования происхождения) для защиты использования названия фаноко.